

## **BASES DEL VI CONCURSO OFICIAL DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA COMUNITAT VALENCIANA**

**(PROAVA)**

**EDICIÓN 2026**

El objeto del VI Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana, promovido y organizado por PROAVA, es reconocer los mejores aceites de oliva virgen extra procedentes de olivares de la Comunitat Valenciana.

Con este reconocimiento se pretende poner en valor y promocionar los aceites de oliva virgen extra de calidad elaborados en la Comunitat Valenciana.

### **ORGANIZACIÓN**

El concurso está organizado por PROAVA, con la colaboración del Panel Oficial de Cata de la Comunitat Valenciana.

### **PARTICIPANTES**

Podrán participar en el concurso todas aquellas empresas que presenten aceites de oliva virgen extra procedentes de aceitunas cultivadas en la Comunitat Valenciana, cuya producción provenga única y exclusivamente de este ámbito territorial.

### **ACEITES ADMITIDOS A CONCURSO**

Solo serán admitidos a concurso los Aceites de Oliva Virgen Extra que cumplan con lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión.

Los aceites presentados deberán corresponder a la campaña oleícola 2025/2026 y proceder exclusivamente de depósitos propiedad de la empresa concursante.

En el caso de aceites ecológicos, deberá aportarse el certificado de conformidad correspondiente.

### **REQUISITOS DE LOS LOTES**

Cada muestra presentada deberá proceder de un lote homogéneo comprendido entre 3.500 y 35.000 kilogramos en el caso de producción convencional, y superior a 1.500 kilogramos en el caso de producción ecológica.

## **OBLIGACIONES DE LA ALMAZARA CONCURSANTE**

Cada almazara presentará una muestra compuesta por dos envases del producto, en su formato original de comercialización, con una capacidad mínima de 500 ml cada uno, por cada referencia con la que se participe.

Las muestras deberán proceder de un mismo lote, estar correctamente envasadas y etiquetadas, e ir acompañadas de la información identificativa correspondiente.

Las muestras se enviarán a PROAVA, C/ Baja nº 29 Bajo, 46003 València, dentro del plazo establecido.

La almazara que obtenga algún premio deberá depositar en la sede de PROAVA dos cajas de seis unidades del producto premiado, en su envase original, para acciones de promoción, comunicación y difusión en eventos organizados o en los que colabore PROAVA, así como en actividades propias del Celler del Siglo XIII.

## **PLAZO DE INSCRIPCIÓN Y FECHAS DEL CONCURSO**

El plazo de inscripción y presentación de muestras se anunciará por PROAVA tras la publicación de las bases en el DOGV.

El concurso se celebrará durante la primera semana del mes de marzo de 2026.

## **CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES**

Se establecen las siguientes categorías:

- Frutados verdes.
- Frutados maduros.
- Aceites procedentes de producción ecológica.

## **PANEL DE CATA Y DESARROLLO DEL CONCURSO**

La cata de los aceites se llevará a cabo en la sala del Panel Oficial de Cata de la Comunitat Valenciana, por sus miembros cualificados.

Se realizará una cata preliminar de la que se obtendrá una clasificación de los aceites según la puntuación obtenida, conforme a las normas de valoración del Panel Oficial de Cata de la Comunitat Valenciana.

Las muestras mejor valoradas, hasta un máximo de seis por categoría, pasarán a la cata final, de la que resultarán los aceites premiados.

## **PREMIOS Y ENTREGA DE DISTINCIIONES**

El jurado otorgará, para cada categoría, los siguientes premios:

- Medalla de Oro.
- Medalla de Plata.
- Medalla de Bronce.

Los aceites ecológicos podrán optar, además, a premios absolutos.

El jurado podrá declarar desierta alguna categoría o conceder un mismo premio a varios aceites.

El fallo del jurado será inapelable.

## **DIFUSIÓN DEL PREMIO**

Las empresas galardonadas podrán hacer difusión del premio obtenido si así lo desean.

PROAVA facilitará a las almazaras premiadas el diseño de la medalla para apoyar la difusión del reconocimiento obtenido.

Los productos aportados para promoción podrán ser utilizados en catas, eventos y acciones de comunicación organizadas o apoyadas por PROAVA.